



Lebensmittelsicherheit in der internationalen Diskussion

1. Codex Alimentarius – Aufgaben und Arbeitsweise

Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung der von der FAO/WHO-Codex Alimentarius-Kommission angenommenen und in einheitlicher Form dargebotenen internationalen Lebensmittelstandards. Die Codex Alimentarius-Kommission ist eine gemeinsame Kommission der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen. Aufgabe dieser Kommission ist es,

- die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher weltweit zu schützen,
- faire Handelspraktiken im internationalen Handel mit Lebensmitteln sicherzustellen
- und die Normungsarbeiten im Lebensmittelbereich auf internationaler Ebene zu koordinieren.

Der Codex Alimentarius umfaßt Standards für zahlreiche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Lebensmittel. Er enthält außerdem Empfehlungen in Form von Verfahrensregeln (codes of practice), Richtlinien (guidelines) und andere empfohlene Maßnahmen, die darauf abzielen, die Zwecke des Codex Alimentarius zu erfüllen.

Codex-Standards enthalten Anforderungen an Lebensmittel, die dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches, unverfälschtes und ordnungsgemäß gekennzeichnetes Lebensmittel garantieren sollen.

2. Das Codex-Komitee über Lebensmittelhygiene (CCFH)

Das Lebensmittelhygiene-Komitee des Codex Alimentarius wurde im Jahr 1964 gegründet und hat bis heute 35 Sitzungen abgehalten. Gastgeberland sind die USA. Die Aufgaben dieses Komitees sind im Verfahrenshandbuch wie folgt beschrieben:

- Entwicklung von Hygienevorschriften für alle Lebensmittel; dabei umfaßt der Begriff „Hygiene“ sowohl die gesundheitliche Unbedenklichkeit (Lebensmittelsicherheit) als auch die Eignung des Lebensmittels für den jeweiligen Verwendungszweck;
- Überprüfung von Hygienevorschriften in Standards für einzelne Warengruppen;
- Entwicklung von Hygiene-Codices für einzelne Lebensmittelgruppen sowie
- Entwicklung spezieller Hygieneregelungen auf ad hoc-Basis.

Lebensmittelhygiene:

- Gesundheitsschutz
- Eignung

In den vergangenen Jahren hat das Lebensmittelhygiene-Komitee umfangreiche lebensmittelhygienische Dokumente ausgearbeitet, die im Band 1 B des Codex Alimentarius (Allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelhygiene) in zweiter Auflage aus dem Jahre 2001 zusammengefaßt sind:

- **Internationaler Praxis Codex** über allgemeine Prinzipien der Lebensmittelhygiene
- Prinzipien zur Festlegung und Anwendung **mikrobiologischer Kriterien** in Lebensmitteln
- Richtlinien für **mikrobiologische Risikoabschätzungen**
- Hygiene-Codex für gekühlte und verpackte Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit
- Hygiene-Codex für den **Transport von Lebensmitteln** unverpackt bzw. halbverpackt
- Hygiene-Codex für nichtgesäuerte und gesäuerte Konserven
- Hygiene-Codex über aseptisch verarbeitete und verpackte säurearme Lebensmittel
- Richtlinien für die **visuelle Inspektion von Konserven** auf nichtakzeptable Mängel
- Hygiene-Codex für vorgekochte und gekochte Lebensmittel in der Massenverpflegung
- Hygiene-Codex für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln im **Straßenhandel**
- Kontrollmaßnahmen beim **Straßenverkauf von Lebensmitteln**.

Weitere Hygiene-Codices befinden sich derzeit in Bearbeitung.

Quelle: LebensmittelSicherheit, 5. Ausgabe April 2003, Behr's Verlag, Hamburg